45e Année. — N° 24. 10 Juin 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Poudrages mixtes contre mildiou et oïdium ; — Encore la grêle ; — Les accords de Béziers et de Narbonne vont-ils jouer ? ; — La propagande pour le vin 565
Ministère des Finances. — La production des vins et des cidres en 1927 568
E. Hugues et **H. Pau** — Composition chimique des vins blancs de l'Hérault ... 572
A. Bonnet. — Le vignoble du Douro et le vin de Porto 575
Gaston Bènes. — Sur le court-noué 580
S. Castex. — Avantages de l'ensilage du fourrage vert pour la production du lait dans la région Toulousaine 582
Arthur Cadoret. — Les fourrages doivent être salés 583
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne. — Institut national agronomique. — 16e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles. — Institut agricole d'Algérie. — Ecole d'Ecully (Rhône) 585
Bibliographie. — L'Aptitude laitière, par Arthur Cadoret 586
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Poudrages mixtes contre Mildiou et Oïdium

Nous voici arrivés à l'époque critique, où se produisent habituellement les plus dangereuses attaques du Mildiou. Les traitements vont bon train, et la plupart des vignes ont déjà été plus ou moins aspergées de bouillies cupriques.

Mais, nul ne l'ignore, dès que la végétation est avancée, il devient difficile d'atteindre les grappes avec les bouillies liquides, et celles-ci peuvent ainsi être contaminées alors même que le feuillage reste à peu près indemne.

Les poudrages sont alors tout indiqués et peuvent rendre de grands services, la démonstration n'en reste plus à faire, car leur efficacité comme traitements complémentaires a été très souvent constatée. Cette efficacité s'est même parfois si bien affirmée qu'à diverses époques on a proposé de remplacer complètement les traitements liquides, assez onéreux, par des poudrages cupriques. Toutefois, cette méthode n'a rencontré jusqu'ici, en France, que de très rares partisans.

Certains viticulteurs italiens, plus audacieux que nous, ont cependant renoncé aux traitements liquides, tel l'ingénieur Cornelio Guerci, propriétaire dans la région de Parme, qui publiait récemment, dans l'« Italia vinicola ed agraria », le résultat de ses expériences. Nous résumons :

« Depuis cinq ans, — écrit M. Guerci —, « je me défends de l'oïdium « et du mildiou (ensemble) par de seuls traitements aux poudres.

« Depuis cinq ans, j'ai eu les plus belles vendanges de ma région, en « comparaison avec les vignes voisines qui reçoivent des traitements « liquides.

« Le mélange que j'emploie est le suivant :

Soufre *brut* ventilé de Romagne.....	100 kilos.
Plâtre cuit.....	100 —
Poudre Caffaro.....	20 —

La poudre Caffaro est de l'oxychlorure de cuivre, qui ne produit pas de brûlures.

Le soufre *brut* ventilé coûte moitié moins cher que le soufre raffiné.

M. Guerci compare ensuite les prix de revient par hectare : il a dépensé, en 1927, pour se défendre à la fois contre le mildiou et l'oïdium, 697 lire par hectare, alors que le coût moyen des opérations habituelles (pulvérisations liquides et soufrages) était évalué à 1.050 lire. Les viticulteurs italiens, conclut M. Guerci, économiseraient chaque année plus d'un milliard de lire s'ils renonçaient aux traitements liquides.

Dans un numéro suivant du même journal italien, M. G. Sofia, de Catania, rapporte qu'il traite ses vignes uniquement avec le mélange suivant : soufre ventilé 100 kilos ; — plâtre cuit fin 100 kilos ; — poudre Caffaro 50 kilos.

Nous avons cru intéressant de signaler ces expériences à nos lecteurs ; quelques-uns peut-être auront la curiosité de les renouveler... l'an prochain, puisque cette année les traitements liquides déjà effectués ne permettraient pas d'en apprécier les résultats.

Encore la grêle

Les orages de grêle des premiers jours de juin ont causé de très importants dégâts dans le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, l'Isère, la Savoie, la Nièvre, le Gers...

Dans diverses communes de l'Hérault et du Gard, en particulier, les vignes ont été littéralement hachées sur des surfaces importantes, et l'on cite de grandes propriétés dont la récolte est absolument perdue.

Dans l'ensemble, le vignoble français a déjà subi de très grosses pertes, et nous allons à une récolte réduite. Le mildiou semble vouloir aussi se mettre de la partie dans les vignes de plaines.

Tout cela fait que les prix sont très fermes en ce moment, avec tendance à la hausse.

Les accords de Béziers et de Narbonne vont-ils jouer ?

La Commission réunie à Narbonne le 2 juin 1925, pour étudier le mode d'application de l'accord de Béziers, a adopté, entre autres, la proposition suivante :

« *Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) de 55 à 70 millions d'hectolitres, les mûteurs devront obligatoirement avoir recours aux alcools de vins ou de sous-produits de la vigne* ».

Or, les chiffres de la récolte de 1927 ont été les suivants (non compris les stocks à la propriété) :

France continentale.....	49.225.692	hectolitres
Algérie.....	8.031.499	—
Total.....	57.257.191	—

Ce chiffre est supérieur au minimum prévu par l'Assemblée de Narbonne.

Les mistelleurs et fabricants d'apéritifs vont-ils se conformer à la résolution qu'ils ont votée ?

Le doute est permis, n'est-ce pas ?

La propagande pour le vin

Pour lutter contre les ligues prohibitionnistes, contre les ennemis du vin et contre des concurrents souvent déloyaux, l'A. P. V. fait appel aux viticulteurs dévoués, disposés à l'aider.

Il s'agit d'intensifier la propagande dans les stations thermales et les centres touristiques les plus visités : Vichy, Vals, Evian, La Bourboule, Aix, Vittel, Contrexeville, les plages de l'Océan, la Bretagne, la Normandie, Lisieux, le Mont St-Michel, les Châteaux de la Loire, les Pyrénées, Lourdes, etc....

Les viticulteurs qui voudront bien donner leur nom recevront à domicile, en port payé, un colis contenant des brochures, des tracts, des cartes, des buvards, etc..., et des instructions pour faire distribuer le tout dans les hôtels, les bureaux de poste, etc. . Bien entendu, l'A. P. V. remboursera les frais de distribution.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Secrétaire général de l'Association de propagande pour le vin, 72, Allées Paul-Riquet, à Béziers.

L. Degrully.

LA PRODUCTION DES VINS ET DES CIDRES

EN 1927 (1)

Les chiffres que nous publions pour 1927, relativement à l'étendue du vignoble, à l'importance des récoltes et à celle des stocks restant des années antérieures, reposent exclusivement sur les déclarations faites par les récoltants, en exécution de l'article premier de la loi du 29 juin 1907. Les stocks des récoltes antérieures comprennent, non seulement les quantités existant dans les chais des récoltants au moment de la déclaration de récolte, mais encore celles des mêmes vins régulièrement expédiés depuis le 1er octobre, date du commencement de la campagne vinicole.

Les quantités de vins déclarées en 1927 (Corse, Alsace et Lorraine et Algérie non comprise) se sont élevées à 48.899.024 hl., se décomposant en 48.581.168 hl. vinifiés sur place par les producteurs et 317.856 hl. représentés par les vendanges expédiées. Par rapport à la moyenne des quantités de vins produites par les propriétaires déclarants au cours des dix années antérieures (52.985.010 hl.), il ressort une diminution de 4.085.986 hl. en 1927. Les stocks sont de 1.833.234 hl., ce qui forme un total de ressources de 50.732.258 hl. disponibles pour la vente.

En 1926, les quantités déclarées étaient de 40.564.101 hl. et les stocks de 3.267.587 hl., soit en tout 43.831.688 hl. Les ressources pour la campagne 1927-1928 sont donc supérieures de 6.900.570 hl. à celles dont on disposait au début de la campagne 1926-1927.

Les stocks existants chez les marchands en gros au 1er octobre 1927 étaient de 8.960.843 hl. contre 11.354.890 hl. au 1er octobre 1926.

La superficie des vignes françaises en production, exploitées par les viticulteurs ayant fait la déclaration de leur récolte est de 1.359.388 hectares chiffre supérieur de 18.710 hectares à celui de l'année précédente. Le rendement moyen à l'hectare ressort à 36 hl. contre 30 en 1926.

Comparativement à 1926, les quantités déclarées en 1927, présentent des augmentations dans la majeure partie des départements ; les plus importantes sont indiquées ci-après :

Bouches-du-Rhône + 224.357 hl. ; Charente + 411.126 hl. ; Charente-Inférieure + 346.030 hl. ; Dordogne + 203.216 hl. ; Gard + 1.642.717 hl. ; Gironde + 1.112.066 hl. ; Hérault + 925.237 hl. ; Loir-et-Cher + 214.686 hl. ; Loire-Inférieure + 258.364 hl. ; Rhône + 231.048 hl. ; Tarn-et-Garonne + 247.595 hl. ; Var + 353.097 hl. ; Vaucluse + 385.003 hl. ; Vendée + 369.580 hl.

Quelques diminutions sont à signaler, notamment dans l'Aude, — 487.571 hectolitres.

D'après les indications recueillies sur la force alcoolique des vins en 1927, la récolte déclarée se subdiviserait comme suit :

Vins titrant moins de 11 degrés.....	42.352.080 hl.
Vins titrant 11 degrés.....	3.819.999 —
Vins titrant plus de 11 degrés.....	2.726.945 —

En Corse, la récolte est estimée à 122.687 hl. contre 90 981 hl. en 1926.

(1) Bulletin de statistique du Ministère des Finances.

Algérie

En Algérie, la production est déterminée dans les mêmes conditions qu'en France. La production déclarée s'élève à 8.031.499 hl. pour une superficie productive de 215.647 hectares ; le stock des récoltes antérieures étant de 136 191 hl., le total des ressources pour la campagne 1927-1928 s'élève à 8.167.690 hl., savoir :

Départements	Superficie productive	Stock des récoltes antérieures	Récolte de 1927 (Quantités déclarées)	Total des ressources
	hectares	hectolitres	hectolitres	hectolitres
D'Alger	80.321	85.323	4.120.943	4.206.266
D'Oran	119.256	35.549	2.754.202	2.789.751
De Constantine	16.070	15.319	1.156 354	1.171.673
Totaux	215.647	136.191	8.031.499	8.167.690

Production moyenne à l'hectare ressort à 37 hectolitres.

Alsace et Lorraine

En Alsace et en Lorraine, les quantités déclarées qui s'élevaient à 223.854 hectolitres en 1926 atteignent 326.668 hl. en 1927. A la fin de la campagne 1926-1927, les stocks sont inférieurs à ceux déclarés à l'expiration de la campagne précédente : 36.415 hl. en 1927, contre 60.677 hl. en 1926. Quant à la superficie des vignes exploitées par les déclarants, qui était de 12.620 hectares en 1926, elle est en légère augmentation et ressort à 13.773 hectares pour 1927.

Le tableau ci-après présente ces renseignements pour chacun des trois départements alsaciens-lorrains :

Départements	Relevé des déclarations de récolte		
	Superficie des vignes en production	Stock des récoltes antérieures	Quantités de vin produites en 1927
	hectares	hectolitres	hectolitres
Moselle	539	2.394	12.531
Bas-Rhin	8.080	15.550	181.636
Haut-Rhin	5.154	18.471	132.501
Totaux	13.773	36.415	326.668

Importation et exportation des vins (1926-1927)

Voici quel a été, depuis 1917, le mouvement de l'importation et de l'exportation des vins :

ANNÉES	VINS DE TOUTES SORTES	
	Importations	Exportations
	hectol.	hectol.
1917	10 480.000	485.000
1918	5.800.000	391.000
1919	6.370 000	1.121.000
1920	5.406.000	1.857.000
1921	5.084.000	1.690.000

1922	7.922.000	1.033.000
1923	8.104.000	1.503.000
1924	9.044.000	1.888.000
1925	8.449.000	1.423 000
1926	10.469.000	1 673.000
MOYENNE	7.714.000	1.304.000
1927	10.449.118	1.147.589

Dans les 10.449.118 hl. importés pendant l'année 1927, les vins d'Italie figurent pour 78.945 hl., les vins d'Espagne pour 2.719.261 hl., les vins du Portugal pour 1.292 hl., les vins de Tunisie pour 295.840 hl., et, enfin, les vins d'Algérie pour 6.999.013 hl. contre 8.769.433 hl. en 1926 et 7.105.688 hl. en 1925.

Les principaux départements producteurs sont groupés par région, savoir :

1° Région du Midi (littoral méditerranéen : 6 départements) ;

2° Région du Sud-Ouest (bassin de la Garonne et de la Charente : 11 départements) ;

3° Région de l'Est (vallée du Rhône, le Beaujolais et la Bourgogne : 10 départements) ;

4° Région de la Loire moyenne et inférieure (6 départements).

La récolte déclarée des 42 autres départements producteurs, non compris dans ces quatre groupes n'atteint que les 7 o/o de l'ensemble de la France continentale.

Les six départements du littoral méditerranéen fournissent à eux seuls 55,6 o/o des vins déclarés dans le vignoble métropolitain et 47,8 o/o du total des quantités déclarées (c'est-à-dire Algérie comprise). Les onze départements classés dans la région du Sud-Ouest donnent 24,1 o/o de la récolte déclarée en France et 19,6 o/o du total des quantités déclarées (Algérie comprise).

Pour la campagne 1926-1927, les quantités livrées à la consommation, avec payement ou garantie des droits, par les six départements gros producteurs du littoral méditerranéen, représentent 54,4 o/o de l'ensemble France et Algérie) ; les départements du Sud-Ouest figurent dans le chiffre global pour 14,8 o/o ; ceux de l'Est pour 4,8 o/o ; ceux de la vallée de la Loire pour 2,5 o/o ; Algérie pour 19,8 o/o.

SUCRAGE DES VINS

Le nombre des personnes ayant fait en France (Alsace et Lorraine exceptées) des déclarations de sucrages en 1927 (18.146) est supérieur de 7.352 à celui de la période correspondante de 1926 (10.794). Toutefois ce dernier chiffre était lui-même en notable diminution sur 1925 (16.598).

Les quantités de sucre employées en première cuvée font ressortir une augmentation de 1.404.949 kilog. (2.685.153 kilog. en 1927, contre 1.280.204 kilog. en 1926) Les quantités employées en deuxième cuvée sont également supérieures de 64 490 kilog. (366.280 kilog. en 1927, contre 301.790 kilog. en 1926). Corrélativement, les quantités de vins sucrés en première cuvée augmentent de 767.997 hl. (1.182.795 hl. en 1927, contre 414.798 hl. en 1926) et celles obtenues par addition de sucre et d'eau sur les marcs, de 15.619 hl. (56.560 hl. en 1927, contre 40.941 hl. en 1926).

L'augmentation que l'on constate en 1927 sur les opérations de sucrage en

première cuvée doit être attribuée à la faible teneur alcoolique des vins récoltés par suite des conditions atmosphériques défavorables.

D'autre part en raison du prix élevé des vins, les propriétaires récoltants ont fabriqué, pour leur propre consommation, des vins de deuxième cuvée par addition d'eau et de sucre sur les marcs, et ont réservé leur production normale pour la vente.

En prenant la base d'évaluation (1 litre d'alcool pur par 1.800 grammes de sucre), on trouve que la richesse alcoolique des vins de première cuvée aurait été relevée de 1°3 et celle des vins de marcs sucrés de 3°6.

Alsace et Lorraine

L'Alsace et la Lorraine jouissent, en matière de sucrage, d'un régime spécial ; en première cuvée, les vendanges, moûts, vins peuvent être additionnés de sucre même dissous dans l'eau pure, dans la mesure où cela est nécessaire pour obtenir un produit de qualité correspondant à celui obtenu sans manipulation, dans les bonnes années.

Toutefois, l'addition d'eau sucrée ne peut entrer pour plus d'un cinquième dans la composition du produit, au surplus, une loi locale permet le sucrage des vins non sucrés des années antérieures. La quantité de sucre à employer en deuxième cuvée n'est pas limitée.

Vins de raisins secs

La production des vins de raisins secs a été de 2.035 hl. pour la période du 1er octobre 1926 au 30 septembre 1927, contre 26 hl. en 1925-1926.

Mistelles et vins doux naturel

Les quantités de mistelles élaborées en France, en 1927, se sont élevées à 223.140 hl., contre 356.914 hl. en 1926, et la production des vins doux naturels a atteint 46.405 hl. contre 33.873 hl. en 1926. En Algérie, la production des mistelle se chiffre pour 1927 à 54.341 hl. contre 161.214 hl. en 1926.

CIDRES

La production des cidres est évaluée pour 1927 à 26.643.672 hl. contre 12.296.206 hl. en 1926, soit une augmentation de 14.347.466 hl.

Par rapport à la moyenne des dix années antérieures, 17.052.183 hl., il ressort une augmentation de 9.591.489 hl.

Le tableau ci-après résume le mouvement de la production, de l'importation et de l'exportation des cidres depuis 1927 :

ANNÉES	CIDRES		
	Production	Importation	Exportation
	hectol.	hectol.	hectol.
1917	26.062.000	2.493	3.104
1918	1.605.000	6.127	3.885
1919	22.383.000	12.637	4.649
1920	10.240.000	17.078	8.856
1921	26.198.000	3.493	10.159
1922	17.367.000	2.896	11.553

1923.....	16.012.000	1.670	13.504
1924.....	28.525.000	620	67.551
1925.....	9.889.000	205	86.131
1926.....	12.296.000	85	62.802
MOYENNE.....	17.052.000	4.730	27.219
1927.....	26.644.000	27.684	33.402

La récolte des cidres en Alsace et en Lorraine a été évaluée à 71.358 hl. pour 1927.

Il convient d'observer qu'à défaut de déclarations de récolte, les chiffres ci-dessus n'ont, au contraire de ceux donnés pour les vins, qu'une valeur indicative.

Ministère des Finances.

COMPOSITION CHIMIQUE DES VINS BLANCS
DE L'HÉRAULT

Région de Pézenas. — Récolte 1927.

Une région importante du département de l'Hérault est occupée par des vignobles où l'on cultive spécialement *des raisins blancs* en vue de leur vinification.

Ces vignobles s'étendent sur le territoire d'une cinquantaine de communes. Géographiquement, la ville de Pézenas se trouve située au centre de ces pays producteurs. La carte vinicole, ci-jointe, dressée par *M. H. Riquet*, Président de la Commission de la Foire aux Vins Blancs de Pézenas, indique la situation et l'étendue de cette région. Elle permettra à tous ceux, très nombreux d'ailleurs, qui considèrent l'Hérault comme produisant uniquement des vins rouges, de se rendre compte combien est importante la production de vins blancs de raisins blancs dans ce département.

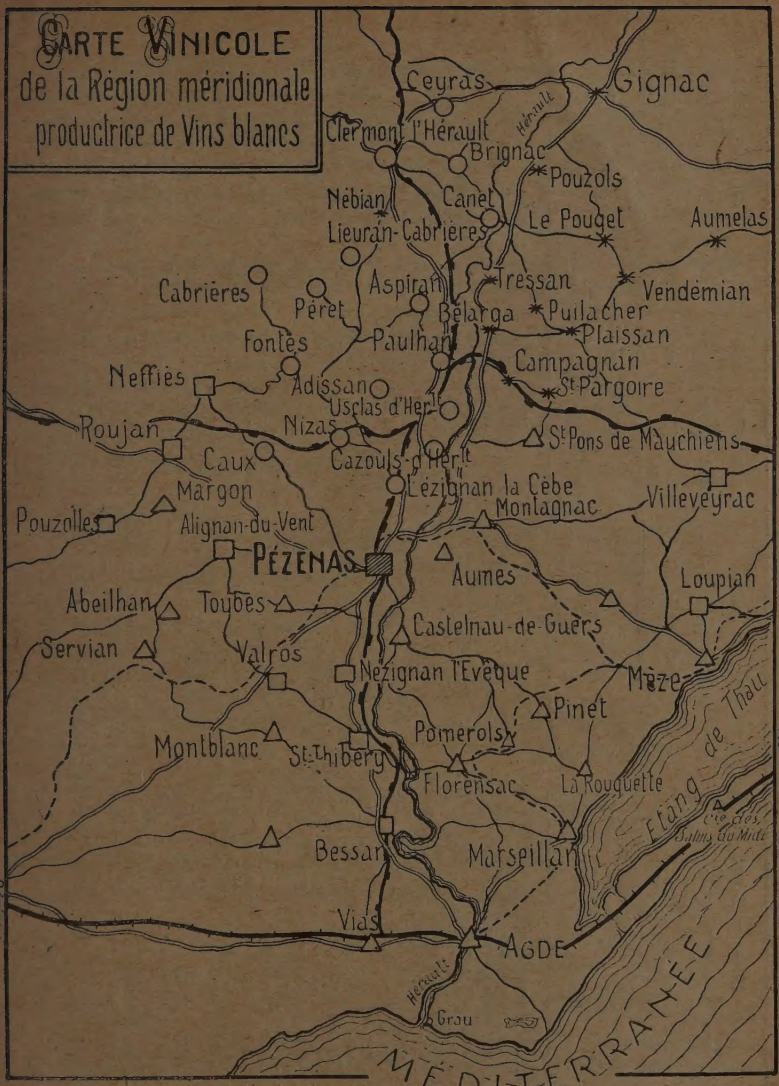
D'après les renseignements qui nous ont été donnés, cette production serait pour la région envisagée de 400.000 hectolitres par an. Ce chiffre approximatif est sujet à des réductions ou à des accroissements notables, par suite des intempéries, particulièrement suivant que l'année est plus ou moins sèche.

Les principaux cépages qui fournissent ces vins sont : la clairette, le picpoul et le terret-bourret. Sur la carte vinicole se trouvent désignées les communes productrices de clairettes, et celles où l'on cultive les picpouls.

Les vins blancs obtenus, d'une belle couleur jaune clair, constituent d'excellents vins de table. Ils sont particulièrement recherchés par les fabricants de vermouths et apéritifs divers à base de vin.

Il nous a paru intéressant d'effectuer l'analyse complète de quelques échantillons de ces vins pour lesquels il n'existe pas, tout au moins à notre connaissance, de documentation analytique récente.

Nous devons à l'obligeance de M. *L. Gaujal*, président du Syndicat des vins blancs des raisins blancs de l'Hérault, d'avoir pu réunir à la Station Œnologique de Montpellier ces divers échantillons. Les vins, dont il s'agit, proviennent de localités diverses. Ils ont été choisis par M. *H. Riquet*, nulle-



○ Communes productrices de Clairettes
△ — — de Picpouls
□ — produisant des vins roses sup.s
✳ — — des raisins de table

— Chemin de fer de Sète à Bordeaux
— — — Castres, Béziers, Lodève
— — — d'Intérêt local
— Route N.le — Chemins viables

VINS BLANCS DE L'HÉRAULT (Récolte 1927)

COMPOSITION CHIMIQUE

Numéros d'Ordre	Communes	Densité à 15°	Alcool		Extrait sec à 100°	Cendre	Alc. des Cendres		Acidité en acid. sulf. gr. p. lit.			Sucre réduct. en glucose	Sulfate	Acide tartriq. total en tartre	Potasse totale en tartre	Tanin	Fer total	Anhydride sulfureux gr. par lit.		P H
			Par distillation	Malligand	gr. p. lit.	gr. p. lit.	En carb. de potas. gr. p. lit.	En crème de tartre gr. p. lit.	Total	Fixe	Volatile	gr. p. lit.		gr. p. lit.	gr. p. lit.	gr. p. lit	gr. p. lit.	Total	libre	
1	Alignan	993.9	10°05	10°2	17.45	2.22	1.20	3.29	4.26	3 57	0 68	0.90	—1	4.51	4.06	1.00	0.012	0.098	0.003	2.85
2	Agde	996.5	10°9	11°1	23.95	2 10	1 10	3.00	5 63	5.04	0.58	1.60	—1	4.43	3 45	1.25	0.010	0.103	0.005	2.90
3	Aspiran	994.7	11°4	11°55	22.10	2.17	1.27	3.47	5 14	4.45	0.68	1.10	—1	4.06	3.91	1.43	0.018	0.097	0.003	2.95
4	Aumes	995.1	11°55	11°75	23.87	2.32	1.34	3.65	5.14	4.41	0.73	1 85	—1	4.43	3.98	1.10	0.018	0.108	0.005	2.85
5	Brignac	997.0	11°5	11°65	27.97	2.17	1.20	3.29	6.02	5.48	0.54	4.30	—1	4.28	4 28	0.90	0.009	0.111	0.006	2.95
6	Cabrière	992.5	11°7	11°85	18.52	2.32	1.48	4.01	4 06	3 43	0.63	0.70	—1	3.15	4 66	0.63	0.017	0 100	0.003	2.95
7	Ceyras	993.4	11°7	11°9	19.09	2.05	1.13	3.10	3.67	3.13	0.53	1.20	—1	3.38	4 41	0.83	0.010	0 074	0.003	3 00
8	Cazouls	998.8	9°35	9°5	25.20	2 40	1.21	3.38	6.42	5.58	0.53	1 90	—1	4.96	4 36	0.90	0.011	0.100	0.004	2 80
9	Canet	997.2	11°4	11°6	27.02	2.50	1.48	4 04	5.63	5.04	0 58	2 14	—1	4.43	4 66	1.43	0.024	0.118	0.011	2.95
10	Campagnan	998.3	9°15	9°3	21.40	2.27	1.31	3.57	4.90	4.55	0.34	3.15	—1	4.66	4 43	0.73	0.013	0.134	0.007	2.95
11	Castelnau-de-Guers	994 7	10°85	11°1	22.97	2.27	1.44	3.94	4.90	4.26	0.63	1.50	—1	4.58	4 21	1 20	0.019	0 101	0.004	2.80
12	Fontès	995.8	10°75	10°5	22.55	2.32	1.27	3.47	5.34	4.75	0.58	2.10	—1	4.51	4.21	0 95	0.012	0 104	0.004	2.85
13	Lieuran	994 6	11°0	11°15	20.87	2.15	1.06	2.91	4.91	4.16	0.78	0.90	—1	3.68	4.28	0.75	0.010	0.095	0.003	2.95
14	Lézignan-la-Cèbe	997.2	10°8	11°0	27.55	2.00	1.51	4 13	5.39	4.80	0.58	2 00	—1	3.38	4.43	1 61	0 014	0.198	0.020	3.1
15	Loupian	995.0	10°25	10°4	19.45	2.25	1.27	3.47	4.75	4.06	0.68	1.20	—1	3.98	3.76	0.69	0.013	0 095	0.003	3.1
16	Montagnac	995 3	10°35	10°5	19.92	1 88	1.10	3 00	5.04	4.36	0.68	1.00	—1	4 73	3.91	0.95	0.013	0.128	0.006	2.95
17	Nézignan	993.9	11°4	11°6	21 05	2.20	1.44	3 94	4.80	4.06	0.73	1.60	—1	3.98	3 91	0.80	0.017	0.090	0 003	2.90
18	Nizas	997.5	9°8	10°1	24.70	1.95	1.10	3.00	5.88	5.39	0.49	1.59	—1	5.18	3 82	0.80	0.013	0.130	0.005	2.85
19	Le Pouget	995.9	10°65	10°8	20.01	2.19	1.13	3 10	4.85	4.41	0.44	1.30	—1	4.13	4.13	0 88	0.016	0.096	0.009	3.00
20	Pomérols	»	12°6	12°75	23.77	2.10	1.03	2.82	5.29	4.50	0.78	2 40	—1	4.36	4.13	0.84	0.013	0.089	0 005	2.85
21	Paulhan	995.4	11°25	11°4	23.50	2.10	1.13	3.10	5.43	4.90	0.53	1.43	—1	4.58	4 36	0 80	0.018	0.083	0.004	2.90
22	Pinet	993.4	12°0	12°2	20.10	2.07	1.34	3.66	4.70	3.96	0.73	1 00	—1	3 91	3.60	0 95	0. 08	0.081	0 003	2.85
23	Péret	994 3	11°15	11°3	24.97	2.40	1.31	3.57	5.68	4.90	0 78	2 80	—1	4.28	4.43	1.20	0 013	0.106	0.005	2.90
24	Pézenas	995.3	11°25	11°4	19.17	2.40	1.10	3.00	4.90	4.24	0.63	1 60	—1	3.76	3.68	0.70	0.014	0.102	0.005	3.00
25	Cette (Villeroy)	995.4	9°5	9°7	22.00	2.22	1.40	3.00	5.92	4.94	0.98	1.25	—1	4.66	3 08	1.15	0 015	0.186	0.005	2.80
	Moyenne	995.4	10°9	11°05	22.03	2.19	1.28	3.34	5.05	4.43	0.61	1.65	»	4.22	4.08	0.97	0.014	0 105	0 005	2.92
	Maximum	998.8	12°6	12°75	27.97	2.50	1.51	4.13	6.12	5 58	0.98	4.30	»	5.18	4.66	1.61	0.024	0. 98	0.011	3.00
	Minimum	992.5	9°15	9°3	17.15	1.88	1.03	2 82	3.67	3.13	0.34	0.70	»	3.15	3 45	0.60	0.008	0.074	0.002	2.80

ment parmi les meilleurs, mais indifféremment parmi les nombreux échantillons groupés à la Foire aux vins blancs organisée à Pézenas en novembre 1927.

Les analyses de ces vins ont eu lieu courant mars. On trouvera réunis dans le tableau ci-après les résultats obtenus.

On remarque, en consultant ce tableau, que le titre alcoolique moyen des vins analysés est de 11 degrés. Pour l'extrait sec, la teneur moyenne s'élève à 22 gr. par litre. Celle du tanin atteint près de 1 gr. par litre. La dose de sucre réducteur varie autour de 1 gr. 65. Exceptionnellement, elle est de 4 gr. 30 pour un échantillon. La teneur moyenne de l'acidité totale est de 5 gr. 05.

Tous ces vins possèdent une acidité volatile très satisfaisante, inférieure à 1 gr. par litre. C'est l'indice d'une bonne vinification.

Les doses d'anhydride sulfureux enregistrées sont faibles, presque nulles pour ce qui concerne l'anhydride sulfureux libre. La moyenne est de 105 millig. par litre pour l'anhydride sulfureux total. Cette teneur ne dépasse pas 200 millig. par litre.

La dose de fer est normale dans plusieurs des échantillons analysés ; un peu élevée pour quelques vins, mais sans être toutefois excessive. La moyenne atteint 14 millig. par litre.

A des doses un peu fortes, le fer est susceptible, lorsqu'il s'agit surtout de vins blancs, de provoquer la casse. Une teneur élevée en fer est surtout dangereuse lorsque ces produits sont destinés à être coupés. Limpides avant tout mélange, ces vins sont parfois après coupage, la cause de troubles et louchissements difficiles à faire disparaître par les traitements licites. Les producteurs doivent surtout pour éviter ces inconvénients, maintenir en bon état les parties métalliques du matériel vinaire en contact avec le moût ou le vin. Ces précautions sont d'autant plus nécessaires que la vendange a été traitée, avec l'anhydride sulfureux, même à petite dose, ou avec des doses un peu élevées de phosphate d'ammoniaque.

En résumé, il résulte de ces analyses, que les vins analysés provenant de raisins blancs, récoltés en 1927, dans la région de Pézenas, possèdent, au point de vue chimique, une composition satisfaisante.

Les efforts coordonnés des divers groupements viticoles qui existent actuellement dans cette région, permettront non seulement aux viticulteurs de ces pays producteurs de maintenir la renommée acquise par ces vins, mais aussi de les améliorer, de les défendre contre la fraude, et de les faire connaître, comme il convient, aux acheteurs français et étrangers.

E. Hugues et H. Pau,
Directeur et Préparateur
de la Station Œnologique de l'Hérault.

LE VIGNOBLE DU DOURO ET LE VIN DE PORTO [1]

Les progrès de l'action des levures sont suivis très attentivement, car on ne vise point à une fermentation complète, d'ailleurs impossible dans des moûts qui pèsent de 15 à 20° Baumé, correspondant à une richesse

(1) Voir p. 554.

saccharine d'environ 300 à 400 grammes de sucre par litre ; on désire au contraire arrêter la fermentation lorsque le liquide contient encore environ de 6 à 7° de sucre.

En fait, à ce moment précis, le foulage est arrêté, le liquide en fermentation est soutiré dans des cuves ou tonneaux de bois et subit alors un véritable vinage, appelé « *bénéfice* », qui a pour effet d'arrêter la fermentation en portant à 19° le titre alcoolique ; l'arrêt n'est pas complet cependant, car une fermentation très lente se poursuit, qui ramène au bout de deux ans le taux du sucre à 3 ou 4 degrés.

Le vinage se fait généralement dans la proportion de 4 litres d'alcool de vin à 77° pour 18 litres de vin ; ce taux varie forcément un peu selon le titre initial en sucre du moût, de manière à réaliser un produit final qui présente dès après le vinage la composition approximative suivante : 19 degrés d'alcool, 6 à 7 degrés de liqueur.

Les récipients vinaires restent ouverts après le vinage jusqu'au moment où, au début de l'hiver, le vin est soutiré et séparé des lies ; un deuxième soutirage est effectué au printemps dans les pipes qui serviront à le transporter par chemin de fer ou par barques dans les chais de Villanova de Gaya.

L'alcool utilisé pour le vinage provient exclusivement de la distillation du vin, et c'est surtout la région viticole du Sud, voisine de Lisbonne, qui bénéficie du privilège accordé légalement à l'alcool de vin destiné au vinage des vins du Douro. Une réglementation sévère a été édictée à cet effet, qui a eu pour but et comme conséquence, de faire bénéficier les régions productrices de vins ordinaires d'une partie du privilège dont la nature d'une part et la législation d'autre part (délimitation officielle) ont fait bénéficier les Viticulteurs du Douro.

L'importance du vinage, au sens matériel du mot, est telle que cette opération exige une mise de fonds considérable à un moment où les propriétaires de vignes viennent d'accomplir l'effort financier de toute une année pour amener à bonne fin leur récolte ; aussi le vinage peut représenter pour eux un nouvel effort auquel tous ne sont pas capables de faire face.

C'est pourquoi le négociant arrive souvent à se substituer au propriétaire dès le moment où, la fermentation nécessaire étant réalisée, le vin est prêt à subir le vinage.

Dans ce cas, le vin est vendu d'avance au négociant, et c'est lui qui prend à sa charge la fourniture de l'alcool nécessaire au vinage, et assure l'exécution de l'opération dans la cave même du propriétaire.

Lorsque ce dernier est à même de réaliser l'opération par ses moyens personnels, il en bénéficie largement, car presque toujours il réalise, quelques mois après, par la vente de son vin fini, une majoration de prix qui dépasse très sensiblement le coût de l'alcool employé et de la main-d'œuvre, augmenté de l'intérêt de la somme supplémentaire ainsi immobilisée.

C'est ainsi que le prix d'un vin moyen de la région du Bas-Corgo au

moment de la récolte, et avant le vinage, étant cette année d'environ 700 à 800 escudos (1) la pipe, il sera de 16 à 1800 escudos après l'hiver, quelques mois seulement après avoir subi le vinage. Or, la valeur de l'alcool employé dans cette opération est loin de représenter la différence de prix de 1.000 escudos environ existant entre les deux prix de vente. En effet, si l'on tient compte de la quantité d'alcool ajouté au vin initial

6. Le chargement du vin au Paço de Monsul.

(4 l. pour 18 l. de vin) et du prix de cet alcool (3000 escudos environ la pipe), on arrive au chiffre de 100 litres environ d'alcool ajouté, par pipe, représentant une valeur approximative de 600 escudos. La différence entre 1.000 escudos et 600, soit 400 escudos par pipe, représente le bénéfice acquis du seul fait du vinage. On conçoit que les propriétaires

(1) L'escudo vaut 1 fr. 25 au cours actuel du change.

tiennent, au moins autant que les négociants, à réaliser cette intéressante opération.

Le Vin. — Le vin produit annuellement en Haut Douro ne demeure généralement que quelques mois dans les caves des producteurs; ainsi que nous l'avons dit déjà, c'est vers les chais de Villanova de Gaya qu'il est dirigé pour y être étudié, surveillé et traité, en attendant le moment où il pourra être acheminé vers les centres de consommation et notamment en Angleterre. Il ne quittera presque toujours les chais des négociants qu'après plusieurs années, sous les types divers, toujours identiques à eux-mêmes, que se sont efforcées de réaliser les grandes Maisons de Porto. Pour celà, elles possèdent généralement dans leurs chais, des stocks en vins de crus de tout premier ordre, souvent acquis par contrats de longue durée, quelquefois même héréditaires à travers plusieurs générations de propriétaires de Quintas réputées pour la supériorité de leur production.

Les plus grands crus, en effet, en raison du prix très élevé qu'ils atteignent, ne constituent point des types commerciaux courants; ils sont associés en proportions diverses à des vins semblables, mais de valeur commerciale moindre.

Au dire des vrais connaisseurs, le vin de Porto s'améliore longtemps en bouteille; on a pu dire quelquefois qu'il n'a pas de limite d'âge, ainsi qu'en témoignent les fameuses bouteilles de 1823-1822 et 1780, que seuls peuvent déguster ceux qui ont l'agréable occasion d'aller sur place apprécier l'accueillante hospitalité des grands propriétaires du Haut Douro (1).

Importance et économie de la production des vins de Porto. — La production annuelle du Porto varie de 50 à 100.000 pipes, soit de 250.000 à 500.000 hl. en chiffres ronds ; cette différence de production peut tenir aux causes diverses qui affectent tous les vignobles : sécheresse, maladies, accidents météorologiques, etc..., mais elle est quelquefois aussi en relation avec le prix des alcools, son élévation tendant toujours à réduire la quantité de vin élaborée. Dans ce cas, ce sont seulement les meilleurs crus qui gardent leur destination habituelle ; les autres, ne pouvant supporter la charge imposée par l'addition d'un produit de prix élevé, sont alors détournés de leur rôle normal.

Il est difficile d'indiquer pour le vignoble du Hauto-Douro une production à l'hectare qui représente une moyenne générale exacte ; les chiffres pour une même année varient considérablement d'une quinta à l'autre dans la même région, et plus encore d'une région à l'autre ; ainsi, elle reste souvent comprise entre 3 et 5 pipes pour les grands crus du Haut-Corgo, tandis qu'elle atteint jusqu'à 15 pipes et quelquefois plus dans quelques rares quintas du Bas-Corgo où les terres sont moins inclinées, moins arides et plus fraîches.

(1) Nous devons à M. l'Ingénieur Cabral, propriétaire de la Quinta do Cachão en Haut Corgo, le plaisir d'avoir pu apprécier une de ces exquises bouteilles de 1825.

La qualité du produit est évidemment inverse de la production.

Le problème de la main-d'œuvre ne présente pas de grosses difficultés en Haut-Douro et cela explique, avec le prix élevé du vin, qu'on puisse y maintenir des méthodes de culture et d'exploitation surannées, inapplicables ailleurs ; les ouvriers, en effet, y sont encore nombreux et les salaires très peu élevés, surtout si l'on tient compte de la durée du travail journalier qui s'étend du lever au coucher du soleil, déduction faite du temps consacré aux repas.

Le salaire journalier varie un peu suivant les saisons et la nature des travaux à exécuter ; les taux de 6 à 10 escudos, pour les hommes et de 3 à 5 pour les femmes sont courants depuis quelques années.

Comme les ouvriers sont généralement nourris à l'exploitation, il y a lieu d'ajouter à ces chiffres la valeur de cette nourriture, soit 1 escudo 50 à deux escudos par jour. Le coût total de la grande journée de travail n'atteint donc que de 7 1/2 à 12 escudos par jour pour les hommes, soit de 10 à 15 francs.

On peut se montrer surpris du coût si peu élevé de la nourriture ; il s'explique par la médiocrité même de celle-ci, qui comporte invariablement un potage au chou et au riz, une ou deux sardines salées ou un morceau de morue et des pommes de terre bouillies, sans vin. Le pain fait de farine de maïs est généralement fourni par l'ouvrier, qui se contente d'eau comme boisson habituelle. Exceptionnellement, il est gratifié d'un peu de piquette.

Un tel régime alimentaire à la fois simple et sévère n'empêche pas les ouvriers d'être robustes et bons travailleurs, profondément attachés à leur besogne et à leurs maîtres, envers lesquels ils se montrent respectueux et dévoués.

Malgré des conditions aussi favorables de travail, la culture en Haut-Douro est coûteuse, car toutes les opérations de culture et autres, dans les vignes, s'exécutent à la main, à cause de la disposition du sol qui rend impossible l'utilisation de tout attelage. Il faut tenir compte aussi de l'entretien des murailles de pierre sèche, de la difficulté des transports, etc... Nous tenons de M. Geddes, un des aimables propriétaires de la réputée « Quinta Carvalho » en Haut-Corgo, que le coût actuel annuel de l'exploitation chez lui, n'est pas inférieur à 1000-1200 escudos par pipe de vin produit, ce qui représente de 5.000 à 6.000 escudos à l'hectare, soit 6.250 à 7.500 francs environ, la production étant de 5 à 6 pipes par hectare.

Le vin de ce cru avant vinage étant estimé à 1500 escudos la pipe, c'est en chiffres ronds un bénéfice cultural brut d'environ 3.000 à 5.000 francs par hectare qui est acquis au propriétaire.

Ce bénéfice s'augmente, si le propriétaire pratique lui-même le vinage, du gain que procure cette opération.

Là où la production est plus grande, le prix de vente de l'hectolitre est moindre, de sorte que le bénéfice demeure sensiblement le même.

Les chiffres ci-dessus s'appliquent à l'année viticole qui s'est terminée

avec la dernière récolte ; ils ne tiennent pas compte de l'intérêt du capital engagé, et l'on sait, par ce que nous avons dit plus haut du coût de la réfection d'un vignoble, que ce capital peut être très élevé.

Tel est le vignoble si particulier par ses divers éléments : sol, climat, cépages, méthodes de culture et de vinification, qui couvre les pentes plus ou moins raides entre lesquelles coule le Douro.

Le phylloxéra y a creusé jadis de larges brèches dont une partie seulement sont actuellement réparées ; c'est dire que des surfaces assez importantes restent encore abandonnées et incultes, avec leurs terrasses détruites. Mais il suffirait d'un afflux de nouveaux capitaux pour redonner à toute cette région la prospérité généralisée qui y régnait autrefois, et cette indication nous semble devoir être prise en considération par nos producteurs nationaux de vins de dessert.

Adrien Bonnet,
Ingénieur agricole.

SUR LE COURT-NOUÉ [1]

« Le temps écoulé entre ma première communication et celle-ci m'a permis de compléter mes observations et de préciser certains points qui me paraissent d'une importance capitale. Et je n'hésite pas à affirmer, aujourd'hui, m'a conviction que : *l'acidité du sol est la cause du court-noué.*

Celà admis tout s'éclaire et les divers phénomènes dont il s'accompagne s'expliquent facilement. Les voici :

1° Le court-noué n'est pas une maladie, mais un état physiologique défectueux de la plante : les ceps court-noués n'offrent-ils pas cette apparence caractéristique des plantes qui vivent dans des milieux acides et que décrit M. A. Goujon dans son livre « La chaux et le chaulage » (*Maison Rustique*, Paris).

2° Il prend naissance dans les sols humides mal aérés, donc acides.

3° Il s'étend en tache d'huile : parti d'un milieu acide il peut progresser de 3 façons différentes.

a) Par les labours et autres façons culturales des parcelles de terre acide sont déplacées tout autour.

b) Les racines des ceps voisins du noyau acide s'allongent et viennent, à un moment donné, puiser dans le milieu acide.

c) Par décalcification progressive (voir figure page suivante).

4° L'absence de radicelles. Les radicelles sont des organes qui poussent au printemps, on comprend que leurs tissus tendres et fragiles soient rongés par les acides du sol à mesure qu'elles poussent.

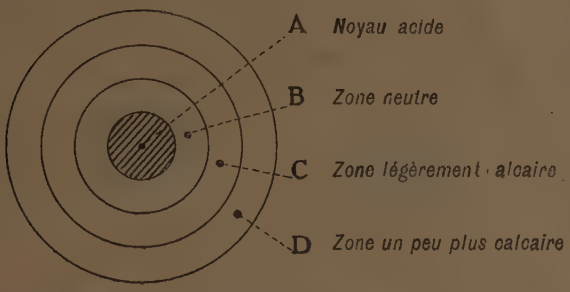
5° Les lésions internes caractéristiques décrites par M. Ravaz et étudiées par M. Rives, dans lesquelles il n'a trouvé ni bactéries, ni mycélium sont des brûlures provenant des acides que la sève, venant d'un milieu acide, véhicule avec elle dans le cep.

---

(1) Voir page 524.

6° Un cep court-noué le reste toujours. Il ne peut en être autrement, lors même que le sol viendrait à perdre son acidité, puisque ses organes sont tarés par les lésions constatées.

7° Un greffon court-noué donne un cep court-noué, même placé dans un milieu sain et sur un porte-greffe sain, celà pour la même raison que ci-dessus.



A. Noyau acide. Ceps court-noués.

B. Zone neutre. Légères manifestations de court-noué qui s'accentueront à mesure que l'acidité gagnera à la suite des récoltes.

C. Zone légèrement calcaire. Ceps non court-noués. Mais la décalcification se continue parce que les récoltes enlèvent de la chaux, puis arrive l'acidité et avec elle le court-noué.

D. Zone un peu plus calcaire, pas de ceps court-noués, mais la décalcification se continue, pour les mêmes raisons que ci-dessus, elle devient neutre puis s'acidifie à son tour et les ceps se court-nouent. Et la même opération se poursuit en s'étendant, comme les ondes de l'eau dans laquelle on a jeté une pierre.

Une sève normale jouera normalement dans un porte-greffe normal, mais plus quand elle atteindra le greffon dont les organes sont tarés par les lésions congénitales. (Voir M. Louis Rives, pages 23 et 24, ouvrage déjà cité).

La cause du court-noué connue, le remède est facile. La chaux. Comment l'appliquer ? Les ceps court-noués étant incurables l'arrachage s'impose. Le moyen le plus rationnel pour redonner au sol sa constitution normale me paraît être le suivant : la vigne arrachée donner un chaulage à dose moyenne. Semer une légumineuse, donner pendant quelques années un peu de chaux pour éviter les désagréments d'un chaulage à forte dose. La légumineuse absorbera une partie de cette chaux, elle régularisera ainsi la teneur du sol en calcaire en l'enrichissant en humus. L'humus manque dans la plupart des terres à vigne parce que le principal importateur : le fumier, manque.

Tout laisse supposer qu'un terrain acide ainsi traité pendant quelques années sera à même de recevoir à nouveau des plantations de vigne et d'assurer, pendant une période assez longue, des récoltes rémunératrices.

Remarque. — D'une façon générale, il n'a jamais été apporté des amendements calcaires dans les vignes, il ne faut donc pas s'étonner de leur décalcification ».

Toulouse, 22 mai 1928.

Gaston Bènes,
Agriculteur.

AVANTAGES DE L'ENSILAGE DU FOURRAGE VERT

POUR LA PRODUCTION DU LAIT DANS LA RÉGION TOULOUSAINE

De nombreux commerçants et industriels, retenus à Toulouse par les absorbantes occupations de leur profession, possèdent des domaines dans de nombreuses communes du département et sont loin de se douter des augmentations de revenus qu'ils pourraient obtenir, dans leurs propriétés, par la pratique de l'ensilage des fourrages verts.

Des études sur la pluviométrie du département, commencées au début du siècle dernier, ont montré toutes les difficultés éprouvées sous notre climat, à effectuer les fenaisons dans de bonnes conditions. Les mois de mai et de juin sont le plus fréquemment, les plus pluvieux ; par temps de pluie, le séchage des foins est, pour ainsi dire, impossible ; les fourrages s'avarient, perdent une grande partie de leurs propriétés nutritives ; les éléments solubles, tels que les sucres disparaissent.

Le grand public a pu être intrigué en traversant les campagnes, soit en chemin de fer, soit en automobile, de voir au voisinage des fermes bien tenues, de véritables tours recouvertes d'un chapeau conique, qui ne sont autres que des « Silos-Tours ». On les construit, soit en métal, soit en ciment armé, soit en bois.

M. Dorner, Ingénieur agronome, a donné le 7 mai 1927, à la Société des Arts de Genève, une conférence sur les avantages de l'ensilage du fourrage vert.

« On peut affirmer, dit-il, que le lait fourni par les vaches alimentées au fourrage ensilé, exclusivement au point de vue de sa valeur pour la consommation directe, est supérieur au lait d'hiver, produit dans les conditions usuelles ».

Il faut huit fois moins de place pour loger une quantité d'herbe donnée sous forme de fourrage ensilé, que sous forme de foin, d'après Stevenson. Il y a là une belle occasion de réduire les capitaux improductifs investis dans les bâtiments, qui grèvent la production agricole.

Avant de bâtir, les agriculteurs feront bien d'étudier la question de l'ensilage dans ce sens.

Un autre avantage du silo, qui n'est pas à dédaigner, c'est qu'il met les fourrages à l'abri de l'incendie. L'ensilage doux exige beaucoup moins de main-d'œuvre que le fanage. Un autre avantage, enfin, consiste à diminuer considérablement les frais occasionnés par la récolte du fourrage par les méthodes habituelles.

L'Administration centrale des Etablissements fédéraux d'essais et d'analyses agricoles à Liebefeld, a condensé, sous la direction de M. le Dr Schmid, les résultats d'essais comparatifs d'affouragement, entre les rations normales d'hiver et le fourrage ensilé. Ces expériences ont duré de 1918 à 1923. En remplaçant la ration complète de foin sec par 1,9 son poids de fourrage ensilé doux, on obtient une augmentation de rendement laitier de 770 gr. de lait, par tête et par jour

En remplaçant la moitié de la ration de fourrage sec par 2,5 son poids de fourrage ensilé doux, l'augmentation n'est que de 0, kgr. 670.

Enfin, en remplaçant les 2/3 de la ration de fourrage sec par 2 fois son poids

de fourrage ensilé doux, on obtient une augmentation moyenne de rendement en lait, 797 gr.

Il découle de ces essais, effectués simultanément avec une dizaine de vaches, et pendant un total de 166 jours, que des rations de fourrage ensilé doux, remplaçant soit la moitié, soit les 2/3, soit enfin la ration totale de foin sec, occasionnent une augmentation de la production laitière par vache et par jour, qui est en moyenne de 590 gr.

Cette augmentation ne se réalise pas aux dépens du poids vif des animaux puisqu'en moyenne, celui-ci a augmenté de 9 kgr. 500 par tête, pendant les essais.

Il résulte de ces essais que le foin administré aux animaux peut être remplacé par environ 2 fois son poids de fourrage ensilé doux.

Le résultat de très nombreuses analyses de fourrage, que M. Dorner a fait exécuter, lui ont permis de conclure que cet aliment a une valeur moyenne exprimée en amidon, de 14 à 15 kgr. pour 100 kgr. Le foin a une valeur amidon d'environ 30 kgr. pour 100 kgr.

Ces données sont basées sur un travail d'analyses de plusieurs années et se trouvent vérifiées expérimentalement, et sans conteste possible, par les résultats obtenus à Liebefeld.

Au point de vue de la production du lait pour la consommation humaine, le lait d'hiver obtenu par les procédés habituels aux fourrages secs, est dépourvu de vitamines ; ces vitamines sont presque complètement détruites par le fanage.

L'ensilage conserve, par contre, la plus grande partie des vitamines du fourrage vert. C'est pour cela que de nombreux médecins recommandent et exigent même que le lait destiné spécialement aux bébés, soit produit, en hiver, au moyen de fourrage ensilé.

Ces nombreux avantages montrent tout l'intérêt que les agriculteurs doivent porter aux nouvelles méthodes d'ensilage qui doivent évoluer, dans un avenir prochain, vers l'ensilage doux.

M. Dorner étudie l'ensilage de l'herbe fraîche à froid et additionnée d'hydrate de carbone. Il croît que c'est là le procédé de l'avenir.

Un grand agriculteur de la région toulousaine a fait dans des silos en bois de l'ensilage à basse température, avec l'herbe fraîche. Les résultats obtenus sont bons, ce qui semble donner raison à M. Dorner.

Les bonnes méthodes d'ensilage doivent varier suivant : les climats, la flore constitutive des fourrages ; aussi, faut-il se livrer à une étude préalable très serrée, avant de déterminer la nature du matériel que l'on adoptera, dans une situation déterminée.

Les Directeurs des Services agricoles sont tout indiqués pour fournir aux agriculteurs tous les renseignements nécessaires sur cette importante question.

S. Castex

LES FOURRAGES DOIVENT ÊTRE SALÉS

Depuis la plus haute antiquité, on connaît le rôle condimentaire du sel dans l'alimentation du bétail.

Le sel n'est pas simplement un vulgaire stimulant des glandes secrétrices, mais bien aussi un aliment par son sodium.

Tous les animaux éprouvent un besoin impérieux d'avoir du sel. En haute montagne comme en plaine, grâce aux distributions de sel, on arrive à dresser les ruminants comme de véritables animaux de cirque. Nous aurons l'occasion d'en reparler.

Mais, en raison de ces grands besoins, on ne doit pas oublier que le sel est, en outre, un conservateur de premier plan qui s'oppose au développement des moisissures et autres champignons inférieurs.

De là est partie la pratique, malheureusement trop peu utilisée, de saler les fourrages secs au moment de leur rentrée au fenil.

Le sel utilisé à raison de 1 o/o donne pour tous les fourrages secs des résultats parfaits dans l'alimentation du bétail. Les fourrages grossiers et les pailles salés subissent certaines transformations chimiques qui augmentent leur degré d'assimilation de la cellulose, élevant de ce fait la valeur de la ration et comme corollaire abaissant le prix de revient.

Tous les foins secs et pailles doivent donc être salés sans aucune hésitation.

Le sel est indispensable pour la conservation des foins ou regains récoltés en temps de pluies et contenant de 40 à 50 o/o d'eau (moitié sec).

Cette révélation est due à M. de Solage, ingénieur agronome, qui, l'an dernier, à Montpellier, a bien voulu nous faire à ce sujet une conférence très instructive sous le couvert de l'aimable administration des Salins du Midi.

Les échantillons présentés, foins de prairies naturelles et artificielles étaient parfaits sous tous les rapports.

Que l'année soit pluvieuse ou non, je ne sèche plus complètement mes fourrages, nous dit M. de Solage ; je rentre demi-sec et je sale !

Les fourrages sont coupés et rentrés 48 heures après, demi-secs.

A la grange, les foins sont montés par couches régulières et salés très régulièrement de 1,5 o/o à 2 o/o, suivant le degré de siccité.

En 1927, un de nos amis de Savoie, M. Paul Trabut, propriétaire éleveur à Gilly-sur-Isère, a appliqué la méthode de Solage avec plein succès, avec une légère modification. M. Trabut, comme cela se fait du reste en montagne ardéchoise, fait alterner les couches de fourrage avec des couches de paille, et cela pour les regains seulement.

Les conclusions de M. Trabut sont celles de M. de Solage :

1° Economie de temps et de main-d'œuvre ;

2° Possibilité de rentrer rapidement les fourrages ;

3° Conservation de la totalité des follioles aux fourrages artificiels ;

4° Utilisation parfaite des regains, et mauvais fourrages tardifs qui se pourrissent généralement sur place en périodes pluvieuses.

Il semble que la méthode de Solage était connue en Russie, car M. de Fontenay, chargé de mission en 1869, écrit ce qui suit :

« M. de Lodde m'a dit avoir été très satisfait de regains mis à fermenter dans une fosse imperméable ; quand on ne peut les sécher, on y ajoute une dose de sel ».

En Ardèche, on utilise « la pâture » paille, balles de céréales et feuilles sèches (de châtaigniers, chênes, peupliers, etc.), arrosées abondamment avec de l'eau salée.

Le sel doit donc jouer de plus en plus un rôle de premier plan dans l'alimentation du bétail et la conservation des fourrages.

Non seulement le sel favorise le croît, la production de viande et du lait mais il joue dans l'économie un rôle spécial en lui permettant de réagir contre certaines maladies ou épizooties.

Arthur CADORET.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Confédération générale des Associations Viticoles de la Bourgogne. — Réuni le 1er mai 1928 sous la présidence de M. le Docteur Ozanon assisté du vice-président M. Vacher et du secrétaire général M. Bichet, le Conseil d'Administration de la C. G. V. B. a décidé de combattre énergiquement le projet de décret ministériel tendant à obliger le viticulteur à déclarer à la Mairie, la nature du cépage producteur en même temps que l'appellation d'origine usitée. Le Conseil de la C. G. V. B. a été d'avis que ce décret favoriserait la concurrence étrangère au détriment des régions de crus et de la Bourgogne en particulier. C'est ainsi qu'au Chili on acclimate ou on cherche à acclimater des cépages fins, bourguignons et bordelais (pinot, cabernet, semillon, sauvignon) ; les vins en provenant sont écoulés sur le marché belge, sous la dénomination du cépage producteur, et à des cours de 4 à 6 fois plus faibles que ceux usités pour les appellations bourguignonnes. L'indication du cépage à côté de l'appellation d'origine française, faciliterait cette déloyale et dangereuse concurrence.

D'autre part, le décret favoriserait certaine campagne tendant à faire croire au consommateur que le gamay ne produit que des vins ordinaires, — ce qui porterait un tort considérable au Beaujolais et au Mâconnais, où ce cépage donne des produits de premier ordre.

En outre il aboutirait en fait à la création de nouvelles appellations qu'il est impossible et qu'il n'est pas désirable de lancer, commercialement parlant.

Ce serait compliquer la tâche des receveurs buralistes, et par conséquent rendre impossible pour eux, le contrôle des appellations lors de la délivrance des titres de mouvement aux récoltants.

Mieux, le décret serait sans aucune efficacité au point de vue de la répression des fraudes à l'origine.

Un rapport a été adressé dans ce sens au Ministre de l'Agriculture et aux parlementaires bourguignons.

En outre, la C. G. V. B. a décidé de s'affilier à la Section des Grands Crus de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie, et a nommé comme délégués au Congrès National de Colmar, MM. le Docteur Ozanon, président, Perraton et Bichet, secrétaire général.

Le Congrès de la C.G.B.V. aura lieu le 29 juillet à Villefranche-sur-Saône, en présence des Parlementaires et des Représentants de la Presse.

Dr Ozanon.

Institut national agronomique. — 1° Un concours sur titres et sur épreuves sera ouvert à l'Institut national agronomique le mardi 19 juin 1928, à 9 heures, pour la nomination du répétiteur-préparateur des chaires de chimie agricole et de chimie organique à cet établissement.

2° Un concours sera ouvert le 2 juillet pour la nomination à l'Institut national agronomique d'un professeur de chimie analytique appliquée à l'agriculture.

Les candidats devront se faire inscrire au Ministère de l'agriculture, bureau de l'enseignement agricole, avant le 4 juin, pour le premier concours, et avant le 18 juin pour le deuxième concours.

XVI^e Congrès National de la Mutualité et de la Coopération agricoles. — (*Arras 28 juin — 1^er juillet*). — La Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, présidée par M. Fernand David, sénateur, ancien Ministre, tiendra cette année un Congrès à Arras (Pas-de-Calais), du 28 juin au 1^er juillet prochain. Cette grande manifestation du mouvement mutualiste et coopératif agricole français qui obtient chaque année un si légitime succès est en bonne voie d'organisation et s'annonce sous les meilleurs auspices.

Pour tous renseignements, adhésions, s'adresser à M. Devillers, Secrétaire du Comité d'Oaganisation, 7 et 9, Grand'Place, à Arras (Pas-de-Calais) ou à la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, 129, Boulevard Saint-Germain, Paris (VI^e).

Institut Agricole d'Algérie. — *Concours d'entrée.* — Les épreuves du concours d'entrée à l'Institut Agricole d'Algérie auront lieu les 6 et 7 juillet prochain. Les candidats sont invités à adresser leur dossier, avant le 15 juin dernier délai, à M. le Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger).

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Arboriculture fruitière d'Ecully (Rhône) auront lieu au siège de l'Etablissement, le 25 juillet 1928, à huit heures du matin.

Les candidats aux bourses doivent adresser leur dossier au Directeur de l'Ecole avant le 1^er juillet. Les autres candidats peuvent se faire inscrire jusqu'au 15 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

BIBLIOGRAPHIE

L'aptitude laitière (3^e édition), par Arthur Cadoret, Directeur des Services Agricoles de la Savoie, Ancien Directeur et Directeur du herd-Book, Propriétaire-Agriculteur.

La valeur de la méthode Cadoret s'affirme nettement par trois éditions successives en moins d'un an.

La 2^me édition avec 15 clichés a été distribuée gratuitement en Savoie aux mairies et écoles, cours post-scolaires, école d'hiver et membres du jury des concours spéciaux.

La 3^me édition est présentée en un tableau de 0,90 × 0,56 sur papier glacé avec 20 belles photographies indiquant la méthode, aussi sûre que rapide, qu'elles que soient les races bovines, de produire et acheter, taureaux, génisses, vaches, *types grands laitiers* et de déterminer le rendement en lait par la fontaine droite de dessous.

Ce tableau devrait être affiché dans toutes les écoles d'agriculture, écoles

ménagères, écoles d'hiver, cours post-scolaires, mairies et écoles rurales de France et chez tous les cultivateurs. Prix franco : 10 fr. 50, chez l'auteur à Chambéry.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Billets d'aller et retour individuels à prix réduit pour les stations balnéaires thermales et climatiques du Réseau P.-L.-M.

Toutes les gares des grands réseaux français délivrent, du 1er juin au 30 septembre, des billets d'aller et retour individuels à prix réduits pour les principales stations balnéaires de la Côte d'Azur. On peut également se procurer dans ces gares, du 1er mai au 25 juin et du 20 août au 30 septembre, des billets d'aller et retour individuels à prix réduits pour les principales stations thermales et climatiques P.-L.-M. Dans les deux cas, le voyage doit comporter un parcours simple d'au moins 300 km. en 1re et 2e classes, d'au moins 500 km en 3e classe. L'itinéraire du voyage de retour peut-être différent de celui du voyage d'aller.

La réduction est de 25 o/o en 1re classe, de 20 o/o en 2e classe pour un trajet simple de 300 km., de 30 o/o en 1re classe et de 25 o/o en 2e classe pour un parcours simple de 600 km. Elle est de 20 o/o pour un parcours simple d'au moins 500 km. en 3e classe. La validité des billets est de 33 jours. Pour les billets de stations balnéaires seulement, elle peut être prolongée deux fois de 30 jours moyennant un supplément de 10 o/o du prix du billet pour chaque prolongation, mais elle ne peut dépasser la date du 5 novembre. Dans tous les cas, les titulaires de billets individuels doivent effectuer leur voyage de retour, au plus tôt après un délai de 12 jours compté du jour de départ, ce jour compris.

⁂

CHEMINS DE FER DU MIDI

Excursions combinées en chemin de fer et auto-car

En vue de faciliter la visite des régions des Cévennes, des Causses, des Gorges du Tarn et des Pyrénées, desservies par les services d'auto-cars de la Compagnie du Midi, il sera délivré, pendant la période de fonctionnement de ces services, au départ de toutes les gares des Réseaux du Midi et d'Orléans, sur vu de coupons de ces services automobiles, des billets spéciaux d'aller et retour de 1re et de 2e classes, permettent de rejoindre les dits services et de les quitter pour revenir au point de départ.

Pour tous renseignement consulter le Tarif commun G. V. n° 105 déposé dans toutes les gares des réseaux d'Orléans et du Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Ce n'est pas cette huitaine, écourtée par un jour férié, qu'il fallait s'attendre à une forte reprise des affaires, aussi les transactions sont-elles restées aussi peu actives sur place que précédemment, et les prix à peu près les mêmes. Des vins du Midi 7° à 7°5 ont été payés de 190 à 195 fr. ; des 8°, de 200 à 205 fr. ; des 9°5, de 210 à 220 fr. ; des 9°5 à 10°, de 220 à 230 fr. des Corbières de 10 à 10°5, de 250 à 255 fr. Des Algérie, 10°5 à 11°, ont vu les prix de 240 à 250 fr. Des vins blancs de cette dernière provenance, 10° ont été offerts à 230 fr. ; des Espagne, blancs également, 11° à 12° l'ont été à 245 fr. Enfin, pour des Portugal rouges 11°, on a payé 240 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

On a pu voir, lorsque les chiffres de la consommation des vins en mars ont été publiés au *Journal Officiel*, que ladite consommation avait été assez faible à Paris et dans le département de la Seine pendant le mois en question, alors que le stock commercial qui était de 1.772.590 à fin octobre dernier, était monté, progressivement, à 2.096.886 à la fin de mars, sixième mois de la campagne. Cette consommation n'a été que de 4.553.317 hectos pour cette période, alors qu'en 1926, il avait été consommé 4.973.356 pendant ce même laps de temps.

Les client ne se décident pas à passer des ordres plus importants ; ils vivent toujours au jour au jour.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle;*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 28 mai	Cours du 4 juin
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	270 à 295 fr.	7°5 à 9 145 à 165	7°5 à 9 145 à 165
11°.....		8 à 10° 155 à 190	8 à 10° 165 à 190
11 à ».....		10 à 12° 180 à 220	10 à 12 190 à 230
Costières.....			
Rosé, Paillet,gris...			
Blanc Bourret.....		Blanc 180 à 220	180 à 220
Blanc Picpoul.....		Rosé 145 à 180	145 à 180

GARD. — **Nimes.** — Du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est :

Cave Coopérative de Saint-Laurent-de-Carnols, 250 hectos, vin rouge, 8 degrés 9, à 170 francs l'hecto, enlèvement sous quinzaine.

Nimes. — Du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est :

Cave Coopérative de Saint-Gély--de-Cornillon, 1.110 hectos vin rouge, 8 degré 8, à 165 francs, enlèvement fin juin.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 29 mai	Cours du 5 juin
—	—	—	—
8°.....			
9°.....		8° à 9°	8° à 9°
10°	265 à 275 fr.	155 à 175 fr.	160 à 180 fr.
11°.....		10° à 11° 190 à 205	10°à 11° 185 à 205
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Montpellier. — Du Syndicat régional Montpellier-Lodève :

Lattes : 220 hectos, vin rouge, 8 degrés, 160 francs ; Puilacher : 200 hectos, vin rouge, 8 degrés, 160 francs ; 200 hectos, vin rouge, 8 degrés, 162 fr. ; Fabrègues : 160 hectos, 9 degrés, 185 francs,

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 30 mai 1928.

Vins rouges courant de 8° à 11 degrés, de 155 à 205 fr. l'hecto ; rosé. 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 »» à ««,»», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, ««,«» à »»,»». rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««,«« à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 15,75 à 16,50; supér, 10°, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 25 mai	Cours du 1er juin
8°			
9°			
10°	250 à 270 fr.	7°5 à 10°5 155 à 195 fr.	8° à 10° 160 à 200
11°			
Vins rosés 8°	260 fr.		18 à 19 fr.
Vins blancs		18 à 19 fr. 00	18 à 19 fr.

Béziers. — Du bureau du Syndicat des vignerons de Béziers-St-Pons (C. G. V.) : Abeilhan, un lot vin rouge, 630 hectos, 8 degrés 4, 158 fr. ; Causses-et-Veyran, 175 hectos, 11 degrés 5, 220 fr. ; Laurens, 840 hectos, 9 degrés, à 176 fr. ; Nissan, 300 hectos, 10 degrés 2, 185 fr. ; Quarante, 1.200 hectos, 9 degrés 4 185 fr. ; Sauvian, 210 hectos (revente), 8 degrés 1, 155 fr. ; Thézan-les-Béziers, 600 hectos, 9 degrés 3, 170 fr. ; Vendres, 4000 hectos, 9 degrés 1, 180 fr. ; Vias 1600 hectos, 9 dégrés 3, 183 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 25 mai au 2 juin 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8, à 10°, de 160 à 195 fr. ; bourrets et picpouls, »»,«» à «« fr. «» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, »« fr. 20 à ««,««.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 3 juin 1928 : Vins rouges, de 11 à 12°, de 215 à 220 fr.

Aude. — **Narbonne.** — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 20 à 21 fr. le degré-hectolitre.

Corbière supérieur, de 11 à 12 degrés, de 220 à 240 fr.

Observations. — Tendance à la hausse.

Renseignements agricoles. — Floraison en retard de quinze jours sur l'année précédente.

Narbonne. — Du bureau du Syndicat régional des vignerons de Narbonne.

Récolte 1927 : Armissan, un lot vin rouge, 140 hectos, 10°, 194 fr. ; 170 hectos, 10°, 195 fr. ; Ouveillan, 156 hectos, 10°, 200 fr. ; Coursan, 430 hectos, 8°8, 170 fr. ; Narbonne, 430 hectos, 9°7, 195 fr. ; 10°3, 200 fr. ; 11°, 215 fr. ; 11°, 220 francs ; Coursan, 1.000 hectos, 7°5, 150 fr. ; Villedaigne, 200 hectos, 9°9, 185 francs ; 145 hectos, 10°2, 196 fr. ; Boutenac, 230 hectos, 10°7, 214 fr. ; Gruissan, 200 hectos, 12°2, 230 fr. ; 200 hectos, 10°2, 205 fr. ; Thézan, 160 hectos, 11°, 220 fr. ; Tourouzelle, 100 hectos, 11°4, 220 fr. ; Lézignan, 150 hectos, 11°1, 220 fr. ; 160 hectos, 11°5, 230 fr.

L'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne. — Semaine du 26 mai au 2 juin 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à «««« fr. ; 9 à 10°, «»« à «««« ; de 8 à 11°, 160 à 215 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 26 mai	Cours du 2 juin
8°			
9°		8 à 11°	8 à 11°2
10°	245 à 275		
11°		158 à 205 fr.	160 à 220 fr.
11 à 12°			
12 à 13°			

Communiqué de la Chambre d'Agriculture. Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 20 fr. 50 à 19 francs le degré ; alcools, pas de vente à signaler.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 30 mai. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 155 à 190 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 190 à 212 fr. l'hecto ; rosé 18,50 à 19 fr. ; blanc, 19 à 20 fr. le degré

Dordogne. — **Bergerac.** — Commission de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne. — 2e quinzaine de mai 1928. Région de Montbazillac. Vendu : 20 tonneaux de vin blanc, premier grand crû à 3.500 francs le tonneau nu, récolte de 1927.

Loir-et-Cher. — **Selles-sur-Cher.** — Les quelques vins vieux restant à vendre sont toujours bien tenus par la propriété, vu leur rareté dans la région. Le commerce des environs absorbe facilement les disponibles. Les vins rouges de 6 à 7° se paient vers 150 à 160 francs ; les blancs de 8° environ à 200 francs les 9 à 10° de 250 à 270 francs.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. — *Vente des vins.* — Barjols, 400 hl., rouge, 11°2, 210 fr. ; Cogolin, 390 hl., rouge 11°4, 210 fr. ; Pourrières, 420 hl., rouge, 1?0 fr ; 495 hl., rouge, 195 fr. ; Flassans-sur-Issole, 232 hl., rouge 10°6, 206 fr. ; Nans-les-Pins, 390 hl., rouge, 10°8 210 fr. ; Puget ville 300 hl., rouge 12°3, 225 fr. ; « L'Emancipatrice », 300 hl., rouge 11°, 205 fr. ; Besse-sur-Issole, 1.100 hl., rouge, 11°, 200 fr. ; « La Laborieuse » Carnoules, 368 hl., rouge, 11°5, 205 fr. ; Gonfaron, 1.500 hl., rouge, 12°, 220 fr. ; Lorgues, 600 hl., hybride, 12°8, 250 fr. ; La Ruche Pignans, 370 hl., greffe, 11°6, 212 fr.

Fédération de Vaucluse. — Cadenet, 1.900 hl., rouge, 9° 180 fr. ; 175 hl., blanc, 9°5, 194 fr. ; 300 hl., rouge, 9°, 180 fr. ; Vin de Sylla, Apt, 450 hl., rouge, 10°, 207 fr. 50 ; Le Thor, 230 hl., rouge, 8°9, le degré 20 fr. ; 357 hl., rouge, 8°9, 178 fr. ; L'Isle-sur-Sorgues, 450 hl., rouge, 8°2, 170 fr. ; Cavaillon, 1.100 hl., rouge, 8°, 165 fr. ; La Tour d'Aigues, 822 hl., rouge, 10°, 195 fr. ; Rasteau, 430 hl., rouge, 14°, 298 fr. (Vin des côtes du Rhône).

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Senas, 160 hl., rouge, 8°5, 175 fr. ; 220 hl., rouge, 8°5, 176 fr. ; Velaux-Coudoux, 280 hl., rouge, 11°, 205 fr.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 26 mai 1928.

Vin rouge, 1er choix, 15,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 17,50 ; 3e choix, 15,50 à 17,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 16,00 à 17,50; blancs de blancs, 16,00 à 17,50.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 30 mai.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	360 à 380	330 à 360
Vieux	»»» à »»»	»«« à ««««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	440 à 460	400 à 440
Vieux	«»« à ««««	»»» à ««««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	520 à 600	»»» à »»»
Vieux	«««« à «»«	»»» à ««««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 260	200 à 220

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »«« à 1030 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, ««« à 900 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 530 à 540 fr.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, 980 à 1000 ; 3/6 marc, 86°, 925 à 935 ; eau-de-vie de marc, 545 à 555 fr.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 29 mai 1928

	mai	juin	juillet-août
Blé	181,75-181,50 P.	178,75-179 P.	173,50-173,25 P.
Seigle	152 N.	152 N	152 N.
Avoine noire	140 P.	139,25-139 P.	130,25-130 P.
Avoine	140 N	139 N	130 V.

Alger. — 26 mai 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 184 à 187 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 183 à 184 fr.
Blé dur colon, 183 à 185 fr.
Orge colon, 120 à 122 fr.
Avoine d'Algérie, ««« à ««« fr.

New York. — 1er juin :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k ou baisse
Blés roux d'hiver	1.91 3/4	135 24	180 33	+ 1.53
Juillet	.../.	.. ..	.....	....
Septembre	.... ./.	.....	....	....
Décembre	1,64 1/4	115.85	154.47	+ 1.53
Maïs disp	116 3/4	94.80	118 50	+ 0.25

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible »»» ./· c le bushel (»»» fr. »« les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents (»»« fr. «»).

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus : tourteaux de coprahs 1/2 Cochin, 138; 1/2 blancs 135 ; ordinaires 132; arachides rufisque extra blancs, 138 ; blancs 136; ordinaire 128 ; Coromandel, 125 ; Sésames de l'Inde blancs, 130; ricins, 55; palmistes, 112.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 135 à 140 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, «» à 33,50.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige, 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 27 mai au samedi 2 juin 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche .	22	9	16	11	«	1	20	4	15	3	«	»
Lundi.....	24	12	20	9	»	0	22	6	17	10	»	«
Mardi.....	25	15	26	14	»	»	28	10	26	16	«	2
Mercredi ..	23	15	22	13	«	«	29	12	27	15	«	14
Jeudi.....	20	11	21	13	«	5	28	16	20	12	»	0.7
Vendredi...	22	12	19	10	«	«	26	11	22	13	»	2
Samedi....	23	12	19	8	0.3	«	24	»	22	3	»	»
Total...	1068	580	1227	515	121.9	118.1	1106	487	1322	466	163.2	124.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	22	11	22	13	»	»	19	6	«	»	«	»
Lundi	20	17	21	13	»	6	21	9	20	12	«	3
Mardi.....	20	19	29	13	»	4.4	28	11	26	15	«	»
Mercredi....	17	14	27	14	»	29	27	12	27	16	«	«
Jeudi.....	17	15	22	14	0.1	48	27	14	25	14	»	10
Vendredi...	16	15	20	12	«	1	20	12	25	11	9	«
Samedi.....	22	17	22	8	»	«	24	11	23	13	«	»
Total....	926	752	1280	677	248.1	254.8	1062	463	1200	452	14.9	82
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	19	2	16	13	»	»	19	5	18	9	»	«
Lundi.....	24	11	22	17	»	«	23	7	23	19	»	0.5
Mardi.....	29	13	24	20	»	»	28	17	25	19	»	2
Mercredi....	28	13	23	17	»	7	27	14	29	18	»	7
Jeudi.....	23	12	21	17	5	9	26	14	27	17	6	1
Vendredi...	21	10	21	13	»	«	24	15	29	11	0.3	«
Samedi.....	23	10	19	12	«	2	25	11	21	14	«	7
Total...	1121	532	1220	548	158.6	142.7	1196	597	1456	583	157.3	89.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	24	9	24	13	»	0.4	24	12	28	13	«	«
Lundi.....	27	14	22	14	»	1	24	6	24	21	»	0.8
Mardi	24	14	30	12	»	2	22	8	29	20	«	«
Mercredi....	24	13	20	15	3	«	24	10	32	19	6	»
Jeudi.....	20	15	24	14	4	14	24	10	27	15	»	»
Vendredi...	25	13	22	11	3	«	25	11	22	13	»	«
Samedi.....	26	14	20	8	«	»	21	13	28	13	»	0.1
Total....	1231	649	1165	638	264.	153.3	1278	752	1415	716	128.9	65.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	24	8	26	13	«	0.2	19.0	9.6	23.3	11.5	»	»
Lundi.....	26	13	28	15	»	5	21.0	8.9	24.2	17.1	»	»
Mardi	22	14	24	17	«	«	24.6	8.9	24.1	16 0	»	0.3
Mercredi ...	25	14	25	13	»	15	26 0	11 5	24.6	16 9	»	»
Jeudi.....	21	15	22	12	«	4	26.1	11 9	25.0	16.9	«	«
Vendredi...	25	13	23	12	»	»	26.9	12.9	29.3	13.9	»	«
Samedi....	23	14	22	13	«	2	25.2	11.9	23 4	17.0	«	«
Total....	1138	602	1803	657	185.3	190.5	1378.	606.9	1586.	1214.5	248.2	95.
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	28	10	28	14	»	»	»	»	21	23	«	2
Lundi.....	25	14	24	18	«	»	»	»	«	»	«	«
Mardi.....	22	14	«	17	»	»	«	«	»	»	»	«
Mercredi....	24	16	21	13	«	»	»	»	«	»	»	»
Jeudi.....	28	15	25	12	«	»	»	«	26	18	»	«
Vendredi....	25	13	27	17	2	«	»	»	»	«	»	»
Samedi.....	28	13	27	17	»	1	«	»	»	«	«	«
Total	1299	773	1403	841	104.9	114.9	230	377	795	1017	35.2	27

Observations. — Printemps